

t.

TRAUNER VERLAG

GASTRONOMIE

HANS STOLL

Wein-Gust
Österreich

WINZER – WEINE – DACs



Weingut Neumeister

Voraussetzungen für diverse Burgundersorten schafft. Nicht umsonst ist die Riede Klausen eine Toplage des Weingutes Neumeister.

Christoph Neumeister und seine Lagen Moarfeitl und Saziani

Moarfeitl

Die Lage Moarfeitl in einer Seehöhe von etwa 320 Metern ist gegen Süden eine Steillage, auf den drei weiteren Seiten jedoch eine weitläufig von Wald umrandete Plateau-Lage.

Ein urzeitliches Meer hinterließ jede Menge Kalk, Flüsse lieferten nach den Eiszeiten Schotter in Form von Granit, Gneis und Quarz. Die Sedimentböden aus dem Tertiär sind zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme mit darunterliegenden Schotterschichten und Sandstein, in einigen Fällen auch mit vulkanischem Gestein.

Die steile Südlage bringt regelmäßig Trauben mit hoher Reife und Konzentration hervor, während die vom Wald geschützte Plateau-Lage durch eine lange Vegetationsperiode Trauben mit hoher Eleganz liefert. Die Plateau-Lage bietet optimale Bedingungen für Morillon, aber auch für Sauvignon blanc. Weine aus diesen Lagen bestechen durch ihre dichte Komplexität und Tiefe, sind nie vordergründig und benötigen oft Jahre, bis sie sich dem Kenner erschließen.

Saziani

Die Lage Saziani ist ebenso direkt nach Süden ausgerichtet und wird durch die intensive Sonnenbestrahlung optimal erwärmt. Diese mit einer kräftigen Kalkschicht überzogene Riede ist für Burgundersorten wie geschaffen, um einen kräftigen und dichten Traubensaft zu entwickeln.

Im Gespräch mit Christoph Neumeister, Straden

Hans Stoll: „Was sind die optimalen Bedingungen für den Weinbau in der Südoststeiermark?“

Christoph Neumeister: „Es sind eigentlich die großen Unterschiede in der kleinen Region.“

Hans Stoll: „Große Unterschiede in kleiner Region – ist das nicht ein Widerspruch?“

Christoph Neumeister: „Eben nicht! Nehmen wir nur einmal das Klima als Beispiel. Klöch ist der östlichere Teil, wo es nur pannonisches Klima gibt. Wir in Straden liegen westlicher und haben es mit einem Mischklima zu tun.“

Hans Stoll: „Also kann ich jetzt davon ausgehen, dass es ähnliche Unterschiede auch bei der Bodenstruktur gibt?“

Christoph Neumeister: „Genau so ist es – der östliche Teil hat fast nur Vulkangesteinsböden, wir im westlichen Teil haben hingegen Mischböden aus allen möglichen Konglomeraten.“

Hans Stoll: „Das wirkt sich natürlich auch sensorisch auf die Weine aus ...“

Christoph Neumeister: „Unsere Weine haben keine vordergründige Mineralik, sie gehen eher in einer finessenreichen Bandbreite auf. Ältere Stöcke bringen aus derselben Lage komplexere Weine!“

Hans Stoll: „Wie ist das zu verstehen?“

Christoph Neumeister: „In den ersten 10 bis 15 Jahren dominiert oft die Sorte über die Bodenart. Später, wenn die Wurzeln dort angekommen sind, wo sie hinwollten, werden die Weine komplexer und mehr vom Boden dominiert. Deshalb sind auch Lagenweine einem ständigen Veränderungsprozess ausgesetzt.“

Hans Stoll: „Und wie sieht das Ganze keller technisch aus?“

Christoph Neumeister: „Wir geben den Beeren eine entsprechende Maischestandzeit, zum Teil bis zu zwei Tage. Damit versuchen wir, alle Inhaltstoffe der Kerne, der Haut und des Fruchtfleisches in den Saft zu bringen. Nach einer langsamen Vergärung reifen die Weine noch Monate auf der Feinhefe und werden nach der entsprechenden Entwicklung in die Flasche gefüllt. Alle anderen

kellertechnischen Tricks ziehen dem Wein nur die Hose aus ...“

Hans Stoll: „Wie soll künftig die Vermarktung der steirischen Weine aussehen?“

Christoph Neumeister: „Ich möchte unbedingt, dass unsere Spitzenlagen ein ähnliches Image (auch im Ausland) gewinnen, wie wir das zum Beispiel aus der Wachau kennen. Mit unserer Gruppe STK haben wir ja bereits erste Schritte in diese Richtung gesetzt. Klassik für sortentypische Weine sowie erste und große Lagenbezeichnungen mit rigorosen Qualitätskriterien!“

Hans Stoll: „Stichwort DAC?“

Christoph Neumeister: „Die Bezeichnung Steiermark ist ohnehin schon eine Marke – bzw. steht sie für DAC. Bei Kernöl, Hühnern, Obst und anderen Produkten funktioniert es ja bereits, wieso nicht auch bei Wein? Die Steiermark nochmals in unterschiedliche DAC-Zonen zu unterteilen, halte ich nicht für sinnvoll.“



Christoph Neumeister: „... nach einer langsamen Vergärung reifen die Weine noch Monate auf der Feinhefe und werden nach der entsprechenden Entwicklung in die Flasche gefüllt. Alle anderen keller technischen Tricks ziehen dem Wein nur die Hose aus ...“